

Утверждаю

Заведующий

МКДОУ д/с №26

_____/Клычникова Т.А./

МЕНЮ

12 апреля 2024 г.

Сад 10,5 часов

Сбор- ник реце- птур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энерге- тическая цен- ность, ккал	Вита- мин С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г		
Завтрак								
2008	214	КАША МОЛОЧНАЯ БОЯРСКАЯ (молоко пастер. 2,5% жирности, масло сладко-сливочное несоленое, сахар песок, пшено, виноград сушеный (изюм))	200	8,4	10,8	36,8	280	0,9
2012	1	БУЛКА С МАСЛОМ (масло сладко-сливочное несоленое, батон нарезной пшен.мука высш.сорт обог. микронутриентами)	38	2,4	6,1	16,4	130	0
2012	395	ЧАЙ (сахар песок, чай черный байховый)	200	0,2		15	61	0
Итого			440	11	16,9	68,2	471	0,9
II Завтрак								
2008	442	КОМПОТ ИЗ СУХОРФРУКТОВ (сухофрукты (смесь), сахар песок)	100			6,8	27	0
Итого			100			6,8	27	0
Обед								
2012	404	СУП ОВОЩНОЙ НА КУРИНОМ БУЛЬОНЕ (масло сладко-сливочное несоленое, куры полупотр. 1 категории, лук репчатый, морковь, картофель, капуста белокочанная, горошек зеленый консервы)	250	5	3,9	14,3	114	14,8
2008	311	ГУЛЯШ ИЗ МЯСА КУР В ТОМАТНОМ СОУСЕ (куры потрош. 1 категории, масло подсолнечное рафинированое, лук репчатый, морковь, мука пшеничная высш.сорт, томатная паста)	70	4,3	5,4	2,5	76	0,8
2012	348	ГРЕЧКА ОТВАРНАЯ (масло сладко-сливочное несоленое, крупа гречневая ядрица)	100	4,9	5,3	21,9	155	0
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ (сухофрукты (смесь), сахар песок, вода питьевая)	200			23,3	93	0
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ (хлеб ржано-пшеничный обог. микронутриентами)	40	2,6	0,4	17	82	0
Итого			660	16,8	15	79	520	15,6
Полдник								
2012	92	БУЛКА (батон нарезной пшен.мука высш.сорт обог. микронутриентами)	40	2,9	1,2	20	102	0
2008	433	ЧАЙ (чай черный байховый, сахар песок)	200	0,2		15	61	0
Итого			240	3,1	1,2	35	163	0
Всего				30,9	33,1	189	1181	16,5